IMT Nuremberg Archives

H – 2220

International Court of Justice

H2220 - 0002

Eidesstattliche Erklärung

Ich, Walter H a h n in Essen-Borbeck, Flurstraße 20, war seit dem 1. November 1929 bei der Firma Krupp tätig. Seit dem 1. Dezember 1941 oblag mir die Leitung der Ausländerverpflegung bis zum Schluß des Krieges. Mein Vorgesetzter war bis zum 31. März 1943 Herr Laurich von der Konsum-Anstalt und vom 1. April 1943 bis zur Beendigung des Krieges Herr Kupke.

Als mir am 1. Dezember 1941 die Leitung der Ausländerverpflegung übertragen wurde, sah ich es als oberste Pflicht an, die Organisation über die Durchführung der Verpflegungsaufgaben so aufzuziehen, daß Unregelmäßigkeiten so wenig wie möglich aufkommen sollten. Einmal mußten die Nachweise über den Verbrauch an bewirtschafteten Lebensmitteln in den Lagerküchen gegenüber dem Ernährungsamt stimmen, zum andern war es notwendig, dafür Sorge zu tragen, daß die den einzelnen Lagerinsassen zustehenden Lebensmittel restlos im Essen verarbeitet, beziehungsweise ihnen als Kaltportionen auch wirklich zugeführt wurden. Um ein reibungsloses Funktionieren dieser Organisation zu gewährleisten, wurden gleich im Anfang des Jahres 1942 die Grundlagen für die Verpflegungstätigkeit schriftlich festgelegt und dem Küchenpersonal zur Kenntnis gegeben. Durch von mir herausgegebene Rundschreiben wurden diese Grundsätze in der Folgezeit laufend überarbeitet und dem Stand der jeweiligen Verhältnisse angepaßt. Um auch die Gewähr dafür zu schaffen, daß ~~auch~~ dem neu eintretenden Personal diese Richtlinien bekannt wurden, erhielten die Küchen jeden zweiten Monat einen Laufzettel, auf dem von jedem auf einem maßgeblichen Posten in den Küchen mitarbeitenden Beschäftigten die Kenntnisnahme quittiert werden mußte. Somit war die Grundlage für eine einwandfreie Abwicklung der Verpflegung geschaffen. Der tatsächliche Ablauf hätte bei normalen Verhältnissen ebenso einwandfrei sein können, wenn nicht die verschiedenen kriegsbedingten Schwierigkeiten aufgetreten wären, die oft unlösbar erscheinende Arbeiten mit sich brachten.

Diese Schwierigkeiten waren insbesondere dadurch bedingt, daß innerhalb eines knappen Jahres (1942) die Zahl der auf der Gußstahlfabrik zu verpflegenden ausländischen Arbeitskräfte sich von etwa 5 000 auf 27 000 erhöhte. Dank der guten Zusammenarbeit der Kruppschen Versorgungsbetriebe gelang es dennoch, im allgemeinen die bewirtschafteten Lebensmittel rechtzeitig zur Stelle zu schaffen und durch Anlage von riesigen Lagerhallen für Kartoffeln und Gemüse eine ausreichende Vorratswirtschaft zu betreiben. Eine Lagerhalle konnte 45 000 Zentner Kartoffeln aufnehmen, noch größere cirka 72 000 Zentner, eine andere größere enthielt cirka 8 000 Zentner Gemüse, eine Gemüsetrockenanlage mit anliegender Lagerhalle faßte cirka 5 000 Zentner.

Dagegen konnte der Bau der Küchen für die einzelnen Läger mit dem starken Tempo des Zuzugs der ausländischen Arbeitskräfte nicht

H2220 - 0003

hinreichend Schritt halten. Es waren zwar jeweils insgesamt eine genügende Anzahl von Kesseln vorhanden, um das benötigte Essen für die laufend zuströmenden Ausländer zu bereiten. Dabei war die Firma Krupp jedoch darauf angewiesen, zunächst vielfach die Ausländer aus Küchen anderer Läger zu verpflegen, bis die eigene Lagerküche fertig war. So mußte das Essen in vielen Fällen über weite Strecken transportiert werden. Gerade derartige Transporte, zeitweilig für 13 000 Personen, schufen die größten Schwierigkeiten. War es schon schwierig, bei den häufigen Alarmen das Essen in den Küchen überhaupt pünktlich herzurichten, so entstanden durch den Transport weitere Verzögerungen oder sogar Ausfälle durch Autopannen und ähnliches auf der Fahrt von der Küche zum Lager. Weiterhin kam es oftmals vor, daß Teile des warmen Essens und Kaltportionen auf dem Transport abhanden kamen. Den Wünschen der Betriebe, die Leute im Interesse eines pünktlichen Arbeitseinsatzes im Betrieb zu verpflegen, konnte wegen ihrer Verteilung auf den riesigen Komplex der Firma nicht entsprochen werden. Weiterhin wurden zeitweilige Versuche zur Durchführung einer Verpflegung im Betrieb während der Arbeit dadurch zunichte gemacht, daß die beiden von der Firma Krupp eigens für diesen Zweck erbauten Großküchen in der Seumannstraße und Bottroperstraße mit einer Kapazität von 15 000 Portionen bei einmaligem Kochen durch den Angriff vom 5.3.1943 zerstört wurden. Eine Verpflegung mit warmem Essen im Betrieb ließ sich technisch nur für die französischen Kriegsgefangenen bis zum Schluß des Krieges durchführen. Im übrigen waren die ausländischen Arbeitskräfte seit der Zerstörung der Großküchen meistens von ihrem morgendlichen Abmarsch vom Lager bis zu ihrer Rückkehr dorthin ohne warmes Essen. Die Ausgabe des Mittagessens, der warmen Abendsuppe und der Kaltportionen drängte sich abends auf eine kurze Zeitspanne zusammen. So kam es oftmals, daß die Abendsuppe verschmäht wurde und die Kaltportionen (Brot, Butter und Wurst) zum Mittagessen verzehrt wurden, während sie für den nächsten Tag zum Verzehr im Betrieb gelten sollten.

Der sich seit Anfang 1943 stetig verschärfende Luftkrieg brachte immer neue Zerstörungen von Küchen und Lägern mit sich, so daß der Verpflegungsapparat ständig umgestellt werden mußte.

Bei der Beurteilung der Rationssätze muß man die einzelnen Verpflegungsarten berücksichtigen:

a) <u>Gemeinschaftsverpflegung für Deutsche, zivile Ausländer (außer Ostarbeiter).</u>

Diese deckte sich im wesentlichen mit der eines deutschen Schwer- und später mit der eines Langarbeiters. Polen erhielten in einer Versorgungszeit keine Sonderzuteilungen (Käse und Eier) und an Brot 225 Gramm und an Butter 12,5 Gramm weniger. Kalorienmäßig machten die bewirtschafteten Lebensmittel, einschließlich Gemüse, für die gesamte Kriegsdauer 2 846 aus, während für einen Normalverbraucher in Friedenszeiten etwa 3 000 Kalorien benötigt werden. Durch reichliche Verwendung von Gemüse wurde die fehlende Lücke geschlossen.

Schwer- und Schwerstarbeiter erhielten besondere Zuteilungen wie Deutsche.

- 3 -

H2220 - 0004

b) Verpflegung für Ostarbeiter und sowjetische Kriegsgefangene

Auf Grund der amtlich zustehenden Rationen an bewirtschafteten Lebensmitteln bestanden hier zunächst größere Fehlmengen an Kalorien. Es durften zu Anfang keine Kartoffeln und nur Steckrüben und Abfallgemüse verarbeitet werden. Nachdem das frische Gemüse im Frühjahr 1942 hereinkam, sahen wir uns vor die Tatsache gestellt, daß die Ostarbeiter Spinat und Stielmus als Gras ablehnten. Der Kaloriengehalt der bewirtschafteten Lebensmittel betrug für einen Normalverbraucher für die Kriegsdauer 2 156. Die Fehlmenge konnte durch Gemüse allein nicht aufgehoben werden. An Fett standen uns wöchentlich 130 Gramm Margarine zur Verfügung, während aus dem Fleisch (tierärztlich untersuchte Freibankware oder Pferdefleisch) wenig Fett, geschweige eine ins Auge fallende Portion gewonnen werden konnte In oftmaligen Schreiben an das Direktorium der Firma Fried. Krupp wurde von uns stets auf dieses Manko hingewiesen; die Firma selbst machte Eingaben über die Industriegruppe an das Reichsernährungsamt zwecks Erhöhung der Rationen. Ende 1942 trat dann insofern eine Besserung ein, dals der Verbrauch von Kartoffeln gestattet wurde, die Rationen denen eines deutschen Normalverbrauchers gleichgestellt wurden (unter Beibehalt der Freibankwaren und der Verwendung von Margarine anstelle von Butter). Um Abfälle beim Schälen der Kartoffeln zu vermeiden, gelangten sie als Pellkartoffeln (amtlich angeordnet) zur Ausgabe oder sie wurden beim Eintopfessen nach guter Vorarbeit (Aufwaschen und Ausstechen der Augen) durch die Passiermaschine dem Essen mit der Schale bei gegeben. - Alle diese Arbeiten verrichteten Ostarbeiterinnen unter deutscher Aufsicht. Das Kochen selbst geschah unter Heranziehung von Köchen der zu verpflegenden Nationalität, um der eigenen Geschmacksrichtung Rechnung zu tragen.

Außerdem waren für Lang- und Nachtarbeiter, Schwer- und Schwerstarbeiter und Bergleute untertage besondere Zulagen vorgesehen. Trotzdem wurde wegen des schlechten Gesundheitszustandes der Ostarbeiter von uns alles getan, um einmal aus den bewirtschafteten Lebensmitteln das Letzte herauszuholen, und zum zweiten zusätzliche Lebensmittel auf dem sich täglich mehr schrumpfenden freien Lebensmittelmarkt zu beschaffen, um somit die Verpflegungslage der Ostarbeiter und sowjetischen Kriegsgefangenen zu verbessern. Damals war die Konsumanstalt in der Lage, von sich aus zusätzliche Fettmengen zu liefern. Die von den Reichsaufträgen anfallenden Knochen und Wurstbrühen kamen fast ausschließlich dieser Verpflegungsgruppe zugute.
Die Selbstkosten für die bewirtschafteten Lebensmittel, die vom Ernährungsamt einem Ostarbeiter (Normalverbraucher) zustanden, beliefen sich auf RM 0,35, während die ausgegebenen Rationen unter Hinzuziehung des Preises für Gemüse ohne die entstandenen Unkosten cirka RM 0,85 Selbstkosten verursachten.

c) Verpflegung von französischen Kriegsgefangenen und italienischen Militärinternierten.

Diese Verpflegungsart entsprach der deutschen Normalverpflegung; jedoch wurde anstelle von Butter Margarine und keine Sonderzuteilung, wie Eier, Bohnenkaffee usw., gegeben .

Lang-, Schwer- und Schwerstarbeiter bekamen, wie die Deutschen dieser Verpflegungsgruppen, zu den ihnen zustehenden Sätzen noch besondere Zulagen.

-4-

H2220 - 0005

Außer den bewirtschafteten Lebensmitteln, die den Kriegsgefangenen und ausländischen Zivilarbeitern nach Maßgabe der amtlichen Sätze zustanden, kaufte die Firma Krupp laufend erhebliche Mengen an zusätzlichen Lebensmitteln, wie Gemüse und Kartoffeln. Gemäß Anweisung des Direktoriums waren hierbei für die entstehenden Kosten keine Grenzen gesetzt, und es wurden auch keine Kosten gescheut.

Ich bin persönlich in die Erzeugergebiete gefahren und habe den Bauern für diese zusätzlich beschafften Gemüsemengen Preise gezahlt, die weit über den amtlich festgesetzten Marktpreisen lagen. Teilweise habe ich, insbesondere in der letzten Zeit, nur gegen Tausch von Einrichtungs- und sonstigen Gebrauchsgegenständen diese zusätzlichen Gemüsemengen erhalten können.

Die den einzelnen Gruppen der ausländischen Arbeitskräfte zustehenden Verpflegungsmengen ergaben sich aus den für jeweils 4 Wochen aufgestellten Verpflegungsplänen, die jedem Lagerinsassen durch Aushang in den Küchen und Essensausgabe-Räumen zugängig waren.
Der Kaloriengehalt dieser Verpflegung ergibt sich aus der von mir aufgestellten Kalorienberechnung, die sich auf die gesamte Kriegsdauer erstreckt.

- Als Anlage beigefügt -

Die Überprüfung der zur Ausgabe gelangenden Verpflegungsmengen wurde durch Revisionsbeamte der Oberlagerführung und des Revisionsbüros der Firma Krupp durchgeführt. Zeitweilig waren drei Prüfungsbeamte ausschließlich für diese Aufgabe eingesetzt.

Ferner fanden auch laufend durch Beamte des Ernährungsamtes der Stadt Essen und des Landesernährungsamtes der Rheinprovinz Überprüfungen der Lagerküchen daraufhin statt, ob die Portionen auch tatsächlich nach den vorgeschriebenen Sätzen zur Ausgabe gelangten.

Weiterhin fanden laufend Untersuchungen des Fett- und Eiweiß-Gehaltes in den zubereiteten Speisen durch das Chemische Untersuchungsamt der Stadt Essen statt.

Durch rücksichtslose Bestrafung des Küchenpersonals im Falle von Unterschlagungen wurde dafür gesorgt, daß sich derartige Fälle von Unregelmäßigkeiten auf das denkbar geringste Maß beschränkten.

Speziell zur Aussage des Herrn Dr.Jäger vom 15. Oktober 1945, Dokument 288, die mir bekanntgegeben wurde, bemerke ich aus meinem Arbeitsgebiet folgendes:

H2220 - 0006

Aussage des Herrn Dr.Jäger:	E n t g e g n u n g e n:
Das Essen für die Ostarbeiter war völlig unzureichend.	Herr Dr.Jäger hatte den Auftrag, die Läger ärztlicherseits zu betreuen. Somit schenkte er seine Aufmerksamkeit auch dem in den einzelnen Küchen für die Ausländer zubereiteten Essen. Ich bat Herrn Dr.Jäger außerdem, mir persönlich unverhohlen seine Feststellungen in den Küchen bekanntzugeben. Dies hat Herr Dr.Jäger getan. Dabei hat er kein einziges Mal sich dahingehend geäußert, daß die Verpflegung völlig unzureichend sei, sondern durchweg mir gegenüber immer nur von einem guten Essen gesprochen. Besonders die für Kranke und Rekonvaleszenten zubereitete besondere Schon- und Diätkost fand stets sein Beifall. - Die Firma Krupp legte auf die Zubereitung dieses Essens ganz besonderen Wert. So wurde hierfür zum Teil Edelgemüse, wie Blumenkohl und sonstige verknappte Lebensmittel verwandt.
Sie erhielten 1 000 Kalorien pro Tag weniger als das Minimum für Deutsche. Deutsche Schwerstarbeiter bekamen 5 000 Kalorien pro Tag, die Ostarbeiter, die dieselben Arbeiten leisteten, nur 2 000. Sie bekamen nur zwei Mahlzeiten pro Tag und ihre Brotration.	Die oben erwähnten Kalorienberechnung ergibt, daß die von Herrn Dr.Jäger genannten Zahlen nicht zutreffend sind. Ich kann mir auch nicht erklären, woher Herr Dr.Jäger diese Zahlen hat, da er meines Wissens gar keine Statistik darüber führte. Im Rahmen meiner Tätigkeit ist mir von einer solchen Statistik nichts bekannt geworden.
Später, 1943, als ich die Nahrung, die in den Küchen zubereitet wurde, prüfte, stellte sich verschiedentlich heraus, daß den Ostarbeitern Nahrungsmittel vorenthalten worden waren.	Dazu bemerke ich, daß mir gegenüber Beanstandungen dieser Art von Herrn Dr.Jäger niemals erhoben worden sind. Es ist mir auch von meinen mir unterstellten Aufsichtspersonen nichts darüber bekannt, daß Herr Dr.Jäger ihnen gegenüber derartige Feststellungen getroffen hat.

H2220 - 0007

Aussagen des Herrn Dr.Jäger:	E n t g e g n u n g e n :
Es durfte nur Freibankfleisch verwendet werden, welches entweder Pferde- oder tuberkulöses, vom Tierarzt verworfenes Fleisch war.	Dieses entspricht nicht den Tatsachen. Die Lagerführung bezog dieses Fleisch, der Vorschrift entsprechend, ausschließlich vom Schlachthof der Stadt Essen. Jedes Stück besaß den tierärztlichen Stempel, der gemäß den gesetzlichen Bestimmungen nur dann gegeben werden konnte, wenn das Fleisch für die menschliche Ernährung einwandfrei und nicht gesundheitsschädlich war. In normalen Zeiten wurde derartiges Fleisch auch für die deutsche Zivilbevölkerung verkauft.
Das Essen für die Jüdinnen war knapp und besonders schlecht.	Über die Verpflegungsverhältnisse in dem Konzentrationslager Humboldtstraße, in dem die Jüdinnen untergebracht waren, bin ich ebenfalls genau unterrichtet, da auch die Verpflegung dieses Lagers zu meinen Dienstobliegenheiten gehörte. Der Verpflegungsplan für dieses Lager wurde aufgestellt nach den Richtlinien, die wir von der SS-Leitung des Lagers Buchenwald erhielten. Die hierfür vorgeschriebenen Lebensmittelsätze entsprachen den eines Schwerarbeiters, der Strafgefangenen-Verpflegungszustand. Diese Sätze lagen für die wesentlichsten Lebensmittel, wie Brot und Fett, über den Sätzen, die dem deutschen Normalverbraucher zustanden.
Es gab dort keinen Lagerarzt.	Ich erwähne nur nebenbei, daß auch diese Behauptung des Herrn Dr.Jäger mir nicht verständlich ist. - Ich selbst wurde gelegentlich einer Augenverletzung, die ich mir in der dortigen Lagerküche zugezogen hatte, von einer jüdischen Ärztin bestens behandelt.

-7-

H2220 - 0008

Ich versichere die Richtigkeit der in der vorstehenden Sachdarstellung enthaltenen tatsächlichen Angaben zum Gebrauch vor Gericht an Eides statt.

E s s e n, den 8. März 1946

Walter Hahn

Nummer 113 der Urkundenrolle für 1946.

Ich beglaubige hiermit die vorstehende in meiner Gegenwart vollzogene Unterschrift des mir von Person bekannten Herrn Verwaltungsangestellten Walter Hahn, Essen-Borbeck, Flurstraße 20.

E s s e n , den 8. März 1946.

Dr. Schlemmer, Ferdinand · Notar in Essen

Dr. Ferdinand Schlemmer

Notar.

Kostenrechnung:

Wert: § 24,3 RKO.	*3000,- RM*	
Gebühr §§ 144,26,39 RKO.		*4,-- RM*
Umsatzsteuer 3 %		*0,12 RM*
		4,12 RM

Der Notar:

Dr. Schlemmer

K a l o r i e n - B e r e c h n u n g e n

nach der Nahrungstabelle von Dr. Hermann Schall,
leitender Arzt des Sanatoriums "Westend", Königsfeld (Bad.Schwarzw.).

Berechnung der bewirtschafteten Lebensmittel für die
Gemeinschaftslager der Firma Fried. Krupp
nach den Verordnungen des Provinziale-Ernährungsamtes,
bearbeitet von Walter Hahn.

H2220 - 0009

H2220 - 0010

Datum		Nahrungsmittel	Kalorien-wert je 100 g	Verpflegungsgruppe I – Ostarbeiter und sowj. Kriegsgefangene: Normal-Verbraucher Lebensm. Tagesmenge in Gramm	Normal-Verbraucher Kalorienwert	Lang u. Nachtarbeiter Lebensm. Tagesmenge in Gramm	Lang u. Nachtarbeiter Kalorienwert	Schwerarbeiter Lebensm. Tagesmenge in Gramm	Schwerarbeiter Kalorien Wert	Schwerstarbeiter Lebensm. Tagesmenge in Gramm	Schwerstarbeiter Kalorienwert	Verpflegungsgruppe II – Arbeitsgemeinschaftslager. Gültig für Deutsche, und zivile Ausländer (ausser Ostarbeiter): Allgemeine wie deutsche Langarbeiter Lebensm. Tagesmenge in Gramm	Allgemeine Kalorienwert	Schwerarbeiter Lebensm. Tagesmenge in Gramm	Schwerarbeiter Kalorienwert	Schwerstarbeiter Lebensm. Tagesmenge in Gramm	Schwerstarbeiter Kalorienwert
9.2.42 bis	8.3.42	Brot	246	371	913	371	913	371	913	371	913	504	1240	504	1240	665	1635
4.5.42 "	31.5.42			371	913	371	913	371	913	371	913	404	994	489	1204	623	1534
16.11.42 "	13.12.42			371	913	371	913	485	1193	628	1545	432	1063	525	1292	668	1643
8.2.43 "	7.3.43			371	913	371	913	485	1193	628	1545	432	1063	525	1292	668	1643
31.5.43 "	27.6.43			371	913	371	913	485	1193	628	1545	432	1063	525	1292	668	1643
13.12.43 "	9.1.44			393	967	414	1018	536	1319	628	1545	482	1186	550	1353	693	1705
16.10.44 "	12.11.44			318	782	386	950	450	1107	546	1343	439	1080	522	1284	650	1599
8.1.45 "	4.2.45			318	782	414	1018	450	1107	546	1343	454	1117	522	1284	650	1599
9.2.42 "	8.3.42	Fleisch		35,7	55	35,7	55	35,7	55	35,7	55	100	241	100	241	143	345
4.5.42 "	31.5.42	einschl.		35,7	55	35,7	55	35,7	55	35,7	55	64,3	155	85,7	207	121,4	293
16.11.42 "	13.12.42	Knochen		35,7	55	42,8	66	57,1	88	71,4	110	71,4	172	100	241	135	325
8.2.43 "	7.3.43			35,7	55	42,8	66	57,1	88	71,4	110	71,4	172	100	241	135	325
31.5.43 "	27.6.43	Gr.I Freibank	154	28,5	44	42,8	66	57,1	88	71,4	110	57,1	138	85,7	207	121,4	293
13.12.43 "	9.1.44	" II Fleisch I	241	28,5	44	42,8	66	57,1	88	71,4	110	57,1	138	85,7	207	121,4	293
16.10.43 "	12.11.44			35,7	55	54,3	84	68,6	106	82,8	128	57,1	138	85,7	207	121,4	293
8.1.45 "	4.2.45			35,7	55	54,3	84	68,6	106	82,8	128	57,1	138	85,7	207	121,4	293
9.2.42 "	8.3.42	Margarine	791	18,5	146	18,5	146	18,5	146	18,5	146	14,2	110	14,2	110	6,7	53
4.5.42 "	31.5.42			18,5	146	18,5	146	18,5	146	18,5	146	10,3	81	12,5	99	24,1	191
16.11.42 "	13.12.42			18,5	146	21,4	169	28,5	225	37,1	293	9,8	78	12,5	99	24,1	191
8.2.43 "	7.3.43			18,5	146	21,4	169	28,5	225	37,1	293	9,8	78	12,5	99	24,1	191
31.5.43 "	27.6.43			18,5	146	21,4	169	28,5	225	37,1	293	14,2	110	16,9	134	28,5	225
13.12.43 "	9.1.44			18,5	146	21,4	169	28,5	225	37,1	293	12	95	14,7	116	26,3	208
16.10.44 "	12.11.44			26,7	211	28,7	227	35,8	283	43,0	340	13,4	106	18,0	142	31,2	247
8.1.45 "	4.2.45			22,3	176	24,3	192	31,4	248	38,6	295	7,1	56	9,8	78	22,3	176
9.2.42 "	8.3.42	Butter	785	-	-	-	-	-	-	-	-	35,7	280	35,7	280	35,7	280
4.5.42 "	31.5.42			-	-	-	-	-	-	-	-	17,8	140	17,8	140	17,8	140
16.11.42 "	13.12.42			-	-	-	-	-	-	-	-	17,8	140	17,8	140	17,8	140
8.2.43 "	7.3.43			-	-	-	-	-	-	-	-	17,8	140	17,8	140	17,8	140
31.5.43 "	27.6.43			-	-	-	-	-	-	-	-	17,8	140	17,8	140	17,8	140
13.12.43 "	9.1.44			-	-	-	-	-	-	-	-	17,8	140	17,8	140	17,8	140
16.10.44 "	12.11.44			-	-	-	-	-	-	-	-	13,4	105	13,4	105	13,4	105
8.1.45 "	4.2.45			-	-	-	-	-	-	-	-	13,4	105	13,4	105	13,4	105
9.2.42 "	8.3.42	Speck	745	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	51,3	382
4.5.42 "	31.5.42	oder davon		-	-	-	-	-	-	-	-	2,1	16	11,2	83	37,9	282
16.11.42 "	13.12.42	80% an		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8,9	66	35,7	266
8.2.43 "	7.3.43	schmalz		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8,9	66	35,7	266
31.5.43 "	27.6.43			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8,9	66	35,7	266
13.12.43 "	9.1.44			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8,9	66	35,7	266
16.10.44 "	12.11.44			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,5	33	30,3	226
8.1.45 "	4.2.45			-	-	-	-	-	-	-	-	4,5	33	8,9	66	34,8	259

9.2.42 bis 8.3.42	Fleischschmalz	389	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.5.42 " 31.5.42			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16.11.42 " 13.12.42	gleich fettes		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.2.43 " 7.3.43	Schweine-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31.5.43 " 27.6.43	fleisch		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13.12.43 " 9.1.44			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16.10.44 " 12.11.44			5,7	22	5,7	22	5,7	22	5,7	22	5,7	22	11,4	44	11,4	44	11,4	44	44
8. 1.45 " 4.2.45			5,7	22	5.7	22	5,7	22	5,7	22	5,7	22	11,4	44	11,4	44	11,4	44	44
9.2.42 " 8.3.42	Magermilch	37	333	123	333	123	333	123	333	123	62,5	23	62,5	23	62,5	23	62,5	23	23
4.5.42 " 31.5.42			333	123	333	123	333	123	333	123	62,5	23	62,5	23	62,5	23	62,5	23	23
16.11.42 " 13.12.42			-	-	-	-	-	-	-	-	62,5	23	62,5	23	62,5	23	62,5	23	23
8.2.43 " 7.3.43			-	-	-	-	-	-	-	-	62,5	23	62,5	23	62,5	23	62,5	23	23
31.5.43 " 27.6.43			-	-	-	-	-	-	-	-	62,5	23	62,5	23	62,5	23	62,5	23	23
13.12.43 " 9.1.44			-	-	-	-	-	-	-	-	62,5	23	62,5	23	62,5	23	62,5	23	23
16.10.44 " 12.11.44			62,5	23	62,5	23	62,5	23	62,5	23	62,5	23	62,5	23	62,5	23	62,5	23	23
8.1.45 " 4.2.45			62,5	23	62,5	23	62,5	23	62,5	23	62,5	23	62,5	23	62,5	23	62,5	23	23
9.2.42 " 8.3.42	Käse	381	-	-	-	-	-	-	-	-	6,7	26	6,7	26	6,7	26	6,7	26	26
4.5.42 " 31.5.42			-	-	-	-	-	-	-	-	6,7	26	6,7	26	6,7	26	6,7	26	26
16.11.42 " 13.12.42			-	-	-	-	-	-	-	-	4,5	17	4,5	17	4,5	17	4,5	17	17
8.2.43 " 7.3.43			-	-	-	-	-	-	-	-	4,5	17	4,5	17	4,5	17	4,5	17	17
31.5.43 " 27.6.43			-	-	-	-	-	-	-	-	6,7	26	6,7	26	6,7	26	6,7	26	26
13.12.43 " 9.1.44			-	-	-	-	-	-	-	-	4,5	17	4,5	17	4,5	17	4,5	17	17
16.10.44 " 12.11.44			4,5	17	4,5	17	4,5	17	4,5	17	4,5	17	4,5	17	4,5	17	4,5	17	17
8.1.45 " 4.2.45			2,2	9	2,2	9	2,2	9	2,2	9	2,2	9	2,2	9	2,2	9	2,2	9	9
9.2.42 " 8.3.42	Quark	98	-	-	-	-	-	-	-	-	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4
4,5.42 " 31.5.42			-	-	-	-	-	-	-	-	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4
16.11.42 " 13.12.42			-	-	-	-	-	-	-	-	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4
8.2.43 " 7.3.43			-	-	-	-	-	-	-	-	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4
31.5.43 " 27.6.43			-	-	-	-	-	-	-	-	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4
13.12.43 " 9.1.44			-	-	-	-	-	-	-	-	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4
16.11.44 " 12.11.44			4,5	4	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4
8.1.45 " 4.2.45			4,5	4	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4,5	4	4
9.2.42 " 8.3.42	Nährmittel	353	21,4	76	21,4	76	21,4	76	21,4	76	19,6	69	19,6	69	19,6	69	19,6	69	69
4.5.42 " 31.5.42	auf		21,4	76	21,4	76	21,4	76	21,4	76	55	194	55	194	55	194	55	194	194
16.11.42 " 13.12.42	Getreidebasis		16,9	60	16,9	60	16,9	60	16,9	60	23,7	84	23,7	84	23,7	84	23,7	84	84
8.2.43 " 7.3.43			16,9	60	16,9	60	16,9	60	16,9	60	23,7	84	23,7	84	23,7	84	23,7	84	84
31.5.43 " 27.6.43			16,9	60	16,9	60	16,9	60	16,9	60	23,7	84	23,7	84	23,7	84	23,7	84	84
13.12.43 " 9.1.44			19,6	69	19,6	69	19,6	69	19,6	69	41,4	146	41,4	146	41,4	146	41,4	146	146
16.10.44 " 12.11.44			12,5	44	12,5	44	12,5	44	12,5	44	18,9	67	18,9	67	18,9	67	18,9	67	67
8.1.45 " 4.2.45			12,5	44	12,5	44	12,5	44	12,5	44	12,5	44	18,9	67	18,9	67	18,9	67	67
9.2.42 " 8.3.42	Nährmittel	335	-	-	-	-	-	-	-	-	8,5	28	8,5	28	8,5	28	8,5	28	28
4.5.42 " 31.5.42	auf Kar-		-	-	-	-	-	-	-	-	5	17	5	17	5	17	5	17	17
16.11.42 " 13.12.42	toffelbasis		4,5	15	4,5	15	4,5	15	4,5	15	6,3	21	6,3	21	6,3	21	6,3	21	21
8.2.43 " 7.3.43			4,5	15	4,5	15	4,5	15	4,5	15	6,3	21	6,3	21	6,3	21	6,3	21	21
31.5.43 " 27.6.43			4,5	15	4,5	15	4,5	15	4,5	15	6,3	21	6,3	21	6,3	21	6,3	21	21
13.12.43 " 9.1.44			1,8	6	1,8	6	1,8	6	1,8	6	3,5	12	3,5	12	3,5	12	3,5	12	12
16.10.44 " 12.11.44			3,5	12	3,5	12	3,5	12	3,5	12	3,5	12	3,5	12	3,5	12	3,5	12	12
8.1.45 " 4.2.45			1,8	6	1,8	6	1,8	6	1,8	6	1,8	6	1,8	6	1,8	6	1,8	6	6
9.2.42 " 8.3.42	Zucker	410	10	41	10	41	10	41	10	41	32,1	132	32,1	132	32,1	132	32,1	132	132
4.5.42 " 31.5.42			10	41	10	41	10	41	10	41	32,1	132	32,1	132	32,1	132	32,1	132	132
16.11.42 " 13.12.42			15,7	64	15,7	64	15,7	64	15,7	64	32,1	132	32,1	132	32,1	132	32,1	132	132
8.2.43 " 7.3.43			15,7	64	15,7	64	15,7	64	15,7	64	32,1	132	32,1	132	32,1	132	32,1	132	132
31.5.43 " 27.6.43			15,7	64	15,7	64	15,7	64	15,7	64	32,1	132	32,1	132	32,1	132	32,1	132	132
13.12.43 " 9.1.44			15,7	64	15,7	64	15,7	64	15,7	64	32,1	132	32,1	132	32,1	132	32,1	132	132
16.10.44 " 12.11.44			28,5	117	28,5	117	28,5	117	28,5	117	31,2	128	31,2	128	31,2	128	31,2	128	128
8.1.45 " 4.2.45			28.5.	117	28,5	117	28,5	117	28,5	117	31,2	128	31,2	128	31,2	128	31,2	128	128

H2220 – 0011

9.2.42 bis 8.3.42	Marmelade	237	-	-	-	-	-	-	-	-	25	72	25	72	25	72
4.5.42 " 31.5.42			-	-	-	-	-	-	-	-	25	72	25	72	25	72
16.11.42 " 13.12.42			-	-	-	-	-	-	-	-	25	72	25	72	25	72
8.2.43 " 7.3.43			-	-	-	-	-	-	-	-	25	72	25	72	25	72
31.5.43 " 27.6.43			-	-	-	-	-	-	-	-	25	72	25	72	25	72
13.12.43 " 9.1.44			-	-	-	-	-	-	-	-	25	72	25	72	25	72
16.10.44 " 12.11.44			25	72	25	72	25	72	25	72	26,8	77	26,8	77	26,8	77
8.1.45 " 4.2.45			25	72	25	72	25	72	25	72	26,8	77	26,8	77	26,8	77
9.2.42 " 8.3.42	Kartoffeln	86	428,5	369	428,5	369	428,5	369	428,5	369	1000	860	1000	860	1000	860
4.5.42 " 31.5.42			"	-	-	-	-	-	-	-	1000	860	1000	860	1000	860
16.11.42 " 13.12.42			1000	860	1000	860	1000	860	1000	860	1000	860	1000	860	1000	860
8.2.43 " 7.3.43			1000	860	1000	860	1000	860	1000	860	1000	860	1000	860	1000	860
31.5.43 " 27.6.43			1000	860	1000	860	1000	860	1000	860	1000	860	1000	860	1000	860
13.12.43 " 9.1.44			857	737	857	737	857	737	857	737	1000	860	1000	860	1000	860
16.10.44 " 12.11.44			643	553	643	553	643	553	643	553	857	737	857	737	857	737
8.1.45 " 4.2.45			535	460	535	460	535	460	535	460	714	614	714	614	714	614
9.2.42 " 8.3.42	Gemüse	durch-schnittl.	200	60	200	60	200	60	200	60	500	150	500	150	500	150
4.5.42 " 31.5.42			200	60	200	60	200	60	200	60	500	150	500	150	500	150
16.11.42 " 13.12.42		30	500	150	500	150	500	150	500	150	500	150	500	150	500	150
8.2.43 " 7.3.43			143	43	143	43	143	43	143	43	143	43	143	43	143	43
31.5.43 " 27.6.43			143	43	143	43	143	43	143	43	143	43	143	43	143	43
13.12.43 " 9.1.44			143	43	143	43	143	43	143	43	143	43	143	43	143	43
16.10.44 " 12.11.44			500	150	500	150	500	150	500	150	500	150	500	150	500	150
8.1.45 " 4.2.45			143	43	143	43	143	43	143	43	143	43	143	43	143	43
9.2.42 " 8.3.42	Steckrüben	20	2357	471	2357	471	5357	1071	5357	1071	}					
4.5.42 " 31.5.42			2357	471	2357	471	5357	1071	5357	1071	} siehe Gemüse					
16.11.42 " 13.12.42			1000	200	1000	200	1000	200	1000	200	}					
8.2.43 " 7.3.43			1000	200	1000	200	1000	200	1000	200	500	100	500	100	500	100
31.5.43 " 27.6.43			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13.12.43 " 9.1.44			300	60	300	60	300	60	300	60	300	60	300	60	300	60
16.10.44 " 12.11.44			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.1.45 " 4.2.45			500	100	500	100	500	100	500	100	500	100	500	100	500	100
31.5.43 " 27.6.43	Gersten- oder	355	-	-	-	-	-	-	-	-	9	32	9	32	9	32
13.12.43 " 9.1.44	Roggengrütze		-	-	-	-	-	-	-	-	30	107	30	107	30	107
16.10.44 " 12.11.44			5,3	19	5,3	19	5,3	19	5,3	19	7,5	27	7,5	27	7,5	27
8.1.45 " 4.2.45			5,3	19	5,3	19	5,3	19	5,3	19	7,5	27	7,5	27	7,5	27
9.2.42 " 8. 3.42	Zusammenstellung			2254		2254		2854		2854		3235		3235		3664
4.5.42 " 31.5. 42				1885		1885		2485		2485		2864		3210		3915
16.11.42 " 13.12.42				2463		2497		2855		3297		2816		3201		3928
8.2.43 " 7. 3.43				2356		2390		2748		3190		2809		3194		3921
31.5.43 " 27. 6.43				2145		2190		2548		2990		2748		3136		3864
13.11.43 " 9. 1.44				2136		2232		2611		2927		3035		3358		4088
16.10.44 " 12.11.44				2081		2294		2529		2844		2693		3057		3756
8.1.45 " 4. 2.45				1932		2213		2291		2685		2569		2882		3574
	Summe			17252		17955		20921		23272		22769		25273		30710
Durchschnittlicher	Kalorienwert je Tag			2156		2244		2615		2909		2846		3159		3839

H2220 – 0012

Verpflegungsgruppe III

Polen in Arbeitsgemeinschaftslagern

Lebensmitteldifferenzen gegenüber den anderen Lagerinsassen aus Verpflegungsgruppe II

Lebensmittel in Gramm	Datum	Polen	Verpfl. Gr. II	Differenz in Gramm	Differenz in Kalorien	Summe der Differenz in Kalorien
Käse	31.5.43 - 27.6.43	4,4	6,7	2,3	9	
Gerstengrütze	31.5.43 - 27.6.43	-	9	9	32	41
Kartoffelstärkemehl	13.12.43 - 9.1.44	-	3,5	3,5	12	
Butter	13.12.43 - 9.1.44	16,1	17,8	1,7	13	
Brot	13.12.43 - 9.1.44	471	482	11	27	52
Kartoffelstärkemehl	16.10. - 12.11.44	-	3,5	3,5	12	
Butter	16.10. - 12.11.44	11,6	13,4	1,8	14	
Brot	16.10. - 12.11.44	428	439	11	27	53
Kartoffelstärkemehl	8.1.45 - 4.2.45	-	1,8	1,8	6	
Butter	8.1.45 - 4.2.45	11,6	13,4	1,8	14	
Brot	8.1.45 - 4.2.45	443	454	11	27	47

Summe der Kalorien-Differenz für: Allgemeine Verbraucher
Schwer- und Schwerstarbeiter 193

Zusammenstellung:	Allgeime	Schwerarb.	Schwerstarb.
Summe der Kalorienwerte aus Verpflegungsgruppe II	22769	25273	30710
abzüglich obige Differenz	193	193	193
	22576	25080	30517
Durchschnittl. Kalorienwert der Verpflegungs-Gr.III	2822	3135	3814

Kalorien - Übersicht

Durchschnittswerte für die Kriegsdauer

	Normal-Verbraucher	Schwer-arbeiter	Schwerst-arbeiter	Lang- bezw. Nachtarbeiter
Gruppe I Ostarbeiter und sowj. Kriegsgefangene	2156	2615	2909	2244
Gruppe II Deutsche und zivile Ausländer in Arbeitsgemeinschaftslagern Hinzu kommen noch Sonderzuteilungen wie Eier, Trinkbrandwein, Bohnenkaffee, Käse, Reis u.a.	wie deutsche Langarbeiter 2846	3159	3839	2846
Gruppe III Zivil-Polen Polen erhielten keine Sonderzuteilungen wie Eier, Käse, Bohnenkaffee u.a.	2822	3135	3814	2822
Gruppe IV Andere Kriegsgefangene	Wie deutsche Zivilbevölkerung, jedoch die Fettration nur in Form von Margarine, ca. 3 g weniger Zucker, nur Freibankfleisch, keine Sonderzuteilungen, wie Eier, Bohnenkaffee und Trinkbrandwein.			

H2220 - 0013

Sanckel Exhibit 11

Filed June 3, 1946
[illegible]
Deg.

H-2220

H2220 – 0014

Kalorien-Tabelle
(zum Fall Hahn)

~~französisch, englisch, russisch~~